Marinierte Auberginen

Die marinierten Auberginen sind ein tolles Antipasti Rezept. Das mediterrane Gemüse ist eine hervorragende Vorspeise oder Beilage beim Grillabend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,6 h



Zutaten

1 Stk.	Aubergine
4 EL	Olivenöl extra vergine
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 EL	Petersilie gehackt
1 EL	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **marinierten Auberginen** den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die Auberginen waschen, in halbe Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Im Backofen etwa 25-30 Minuten grillen, zwischendurch zweimal mit Olivenöl bestreichen.
4. Eine Marinade aus Olivenöl, fein gehackten Knoblauch und Zwiebeln, gehackter Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zubereiten.
5. Die Auberginen Scheiben in die Marinade legen und mindestens 24 Stunden gekühlt ziehen lassen.

Tipp